

NYHETER EKOKYCKLING

Alwéns på Bosarps gård i Skåne är ensamma om att föda upp ekokyckling i Sverige. De måste hela tiden prova sig fram för att klara produktionen – ett krävande jobb, eftersom kycklingar är känsliga djur.

TEXT OCH FOTO: MARINA TELL 08-787 56 29

Sprätt på tillvaron

Claes och Birgitta Alwén började i liten skala. Efter ett tag började de sälja kyckling till vänner och bekanta.

Nu har produktionen ökat och kontakter har knutits med restauranger och butiker, bland annat med Dagab och Hemköp. Även några danska restauranger köper numera kyckling från Bosarp.

– Målet är att komma upp i en produktion på 20 000 kycklingar per år, säger Claes Alwén.

Under förra året, det första Kravgodkända produktionsåret på Bosarp, producerades drygt 5 000 kycklingar.

Många praktiska problem

Svårigheterna är många.

– Eftersom vi är först måste vi prova oss fram, säger Claes Alwén och menar att ingen, eller få, har goda råd om eller erfarenheter av ekologisk kycklinguppfödning.

Ett dilemma är hur man på bästa sätt utformar stallarna. Ett annat handlar om hur kylbilen ska se ut. Ett tredje rör djurgrupperna – hur stora ska de vara och hur mycket får uppfödningen kosta?

I dag ligger till exempel foderkostnaden på runt 30 kronor per fågel. Kycklingen kostar därför dubbelt så mycket, 60 till 70 kronor, jämfört med vanlig konventionell kyckling.

Bara färsk kyckling

Det är också en konst att sälja kycklingen.

– Vårt motto är att produkten aldrig får frysas. Vi vill alltid leverera färsk kyckling, säger Birgitta Alwén och tillägger att detta, särskilt när det gäller större produktionsvolym, bygger på att de har fast avsättning för sin produkt varje vecka.

– Annars fungerar det inte.

Produktionen på Bosarps gård baserar sig på insättning av dagsgamla kycklingar varje

vecka. Först kommer kycklingarna till ett välkomststall. Till en början är det över 30 grader varmt där.

Både golvvärme och värmelampor används. Kycklingarna utfodras med ett Kravkontrollerat lågprotein-foder. De går inne i de stora ombyggda hästboxarna i högst 40 dagar. Resterande 41 dagar (eller mer) tillbringar de utomhus. Under utevistelsen har de även tillgång till hus, som är mobila och kan flyttas runt på vallarna.

Sedan en tid tillbaka är de stora ytor där kycklingarna vistas inhägnade med elstaket.

– Men det är mer för att utestänga oönskade djur, till exempel grävlingar och andra predatorer, än för att stänga in kycklingarna, säger Claes Alwén.

Känsliga fåglar

På betet minskar foderkonsumtionen med 20–30 procent.

– När de går ute äter de mindre, det tyder på att de får i sig en hel del via gräset, säger Claes Alwén.

Det stora gisslet med kycklingproduktion är dödligheten.

– De tycker inte om förflyttningar, säger Claes Alwén, och antyder att kycklingarna kan dö av mycket små störningar.

Ett annat känsligt moment är de salmonellaprov (träckprov) som tas var 14:e dag.

– Det är ett stort spänningsmoment och det är lika skönt varje gång som det går bra.

Claes Alwén poängterar att en produktion av ekologisk kyckling inte är någonting som sköter sig själv.

– Det här gör man inte med vänster hand. Det kräver fullt engagemang, säger han, och berättar att han har arrenderat ut åkermarken för att helt och hållet kunna koncentrera sig på sin kycklingsatsning.



Claes Alwén



Många konsumenter tycker till en början att kycklingarna från Bosarp är för stora. De är ungefär dubbelt så stora som en vanlig, konventionell kyckling. I minst 41 dagar, mer än halva sitt liv, vistas kycklingarna ute och har då tillgång till ett mobilt hus, som kan flyttas runt på vallarna.

Fakta: Bosarps gård

Lantbrukare: Claes och Birgitta Alwén.

Produktion: Ekologisk kyckling.

Produktionsvolym år 2000: 5 000 kycklingar.

Mål: 20 000 kycklingar per år.

Slaktålder: 80 dagar.

Vikt vid slakt: Cirka 3 kilo.

Areal: 100 hektar (hälften skog, hälften jordbruksmark – åkrarna är utarrenderade).

Antal salmonellatest i år: Cirka 20.

Motto: Att alltid leverera färsk kyckling.